

NOVANIMAL

Innovations for a future-oriented consumption and animal production

MITTAGESSEN AUF DEM CAMPUS: VORSTUDIE ZUR GÄSTEBEFragung

Kurzbericht

Gian-Andrea Egeler

Julia Matyas

Flavio von Rickenbach

Dezember 2018

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

IMPRESSUM

AUTOREN

Gian-Andrea Egeler
Julia Matyas
Flavio von Rickenbach

HERAUSGEBERIN

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.
NFP 69 Projekt NOVANIMAL Innovationen in der Ernährung

NOVANIMAL wurde vom Schweizerischen Nationalfonds SNF
unterstützt; Nationales Forschungsprogramm NFP 69 Gesunde
Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion



Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

WEBSITE

www.novanimal.ch

GESTALTUNG

Gian-Andrea Egeler

ZITIERVORSCHLAG

Egeler, G.-A., Matyas, J., & von Rickenbach, F. (2018). *Mittagessen auf dem Campus: Vorstudie zur Gästebefragung* (NOVANIMAL Kurzbericht). ZHAW. <https://doi.org/10.21256/zhaw-1404>

Kurzbericht

ABSTRACT

Täglich treffen wir über 200 nahrungsbezogene Entscheidungen. Solche Entscheidungen zu treffen ist sehr komplex und in den meisten Fällen werden nicht alle rationalen Faktoren miteinbezogen. Daher werden die meisten Entscheidungen mithilfe von Faustregeln getroffen. Die Vorstudie zur Gästebefragung wurde im Juni 2017 durchgeführt. Ziel der Vorstudie war es, der Frage nachzugehen, wie die von uns befragten Mensagäste in den ZHAW-Mensen Reidbach und Grüental ihre Entscheidungen für ein Gericht treffen, um dadurch ein Grundgerüst für die quantitative Gästebefragung im Herbstsemester 2017 aufstellen zu können.

INHALTSVERZEICHNIS

1	EINLEITUNG	6
2	THEORETISCHER HINTERGRUND	7
3	DURCHFÜHRUNG UND STICHPROBE	8
3.1	DURCHFÜHRUNG	8
3.2	STICHPROBE	9
4	RESULTATE	11
4.1	MENÜINHALT	11
4.2	MENÜWAHL	12
4.3	ZUFRIEDENHEIT MIT MENÜWAHL	13
4.4	ZUFRIEDENHEIT MIT MENÜANGEBOT	13
4.5	NACHHALTIGE ERNÄHRUNG	13
4.6	WEITERE THEMEN	14
5	DISKUSSION UND AUSBLICK	15
6	REFERENZEN	17
	ANHANG	19

TABELLENVERZEICHNIS

TABELLE 1	DATUM UND ANZAHL INTERVIEWTEILNEHMENDE MIT GESCHLECHT UND HOCHSCHULZUGEHÖRIGKEIT	9
TABELLE 2	VERGLEICH GRUNDGESAMTHEIT UND STICHPROBE	10
TABELLE 3	MENÜWAHL DER 24 BEFRAGTEN MENSAGÄSTE NACH HOCHSCHULZUGEHÖRIGKEIT UND GESCHLECHT	12
TABELLE 4	WEITERE GESPRÄCHSTHEMEN DER BEFRAGTEN 26 GÄSTE	14
TABELLE 5	MENSA-ANGEBOT AN DEN DREI BEFRAGUNGSTAGEN	19
TABELLE 6	GRÜNDE DER 24 BEFRAGTEN MENSAGÄSTE FÜR DIE WAHL IHRES GERICHTS	20
TABELLE 7	GRÜNDE DER 24 BEFRAGTEN MENSAGÄSTE GEGEN DIE WAHL IHRES GERICHTS	21
TABELLE 8	ZUFRIEDENHEIT DER 24 BEFRAGTEN MENSAGÄSTE MIT IHRER MENÜWAHL	22
TABELLE 9	ZUFRIEDENHEIT DER 26 BEFRAGTEN GÄSTE MIT DEM MENSA-ANGEBOT IM ALLGEMEINEN	23
TABELLE 10	GRÜNDE DER 26 BEFRAGTEN GÄSTE ZU EINER RESSOURCENSCHONENDEN ERNÄHRUNG	23

1 EINLEITUNG

Das Ziel des Übereinkommens von Paris ist es, «[...] die durchschnittliche globale Erwärmung im Vergleich zur vorindustriellen Zeit auf deutlich unter 2 Grad Celsius zu begrenzen, wobei ein maximaler Temperaturanstieg von 1,5 Grad Celsius angestrebt wird» (BAFU, 2018). Um dieses Ziel zu erreichen, muss der Konsum von Fleisch und tierischen Nahrungsmitteln weltweit sinken (Hedenus, Wirsenius, & Johansson, 2014). In der Schweiz konsumieren bzw. verbrauchen wir je nach Statistik zwischen 40 bis 80 kg Fleisch und 78 bis 319 kg Milch/-produkte (Baur et al., 2018a, 2018b).

Eine heute und in Zukunft zunehmende Bedeutung für die Entwicklung einer nachhaltigen und ressourcenschonenden Ernährung hat die Gastronomie. Das Marktforschungsunternehmen Nielsen Switzerland schätzt aufgrund seiner Konsumerhebungen, dass rund die Hälfte des Fleisches auswärts gegessen wird (Proviande, 2016). In einer schweizweiten Umfrage gaben rund die Hälfte der Befragten an, ihr Mittagessen unter der Woche ausser Haus zu sich zu nehmen (BLV, persönliche Kommunikation, 13. August, 2019). Im Researchfocus «Demand & Consumption» des NFP 69 Projekt NOVANIMAL stehen die Gastronomieverantwortlichen, die Köche und die Gäste (Baur et al., 2016) im Mittelpunkt. Es wird untersucht, wie es gelingen kann, dass die Gäste beim Auswärtsessen freiwillig mehr pflanzliche und weniger tierische Nahrungsmittel konsumieren.

Im Teilprojekt «Menu Choice» wird neben einem transdisziplinären Feldexperiment (Egeler & Baur, 2020) eine quantitative Befragung an den beiden Hochschulmensen der ZHAW in Wädenswil durchgeführt. Ziel der Umfrage ist es, die Bedeutung von Angebot, Essensgewohnheiten, Vorlieben und Einstellungen für die Wahl des Mittagessen zu untersuchen. Mit einer qualitativen Befragung im Juni 2017 bereiteten wir die quantitative Befragung im Herbstsemester 2017 vor (von Rickenbach et al., 2020). Diese qualitative Befragung wird im Folgenden näher geschildert. Die Forschungsfrage lautet:

Aus welchem Grund wählen Mensagäste ihr Gericht und welche Faktoren beeinflussen ihre Wahl?

2 THEORETISCHER HINTERGRUND

7

Die qualitative Vorstudie sollte wichtige Anhaltspunkte für die quantitative Gästebefragung im Herbstsemester 2017 liefern. Aus dieser Vorstudie wurden Informationen über die Ernährungsgewohnheiten, Einstellungen zum Essen, Wahrnehmung des Essens und der nachhaltigen Gastronomie gewonnen, die als Grundgerüst für die quantitative Gästebefragung im HS 2017 dienten.

Bei Entscheidungen, besonders wenn es schnell gehen muss, bedienen wir uns oft sogenannter Heuristiken, die am einfachsten als Faustregel verstanden werden können. Das Heuristische Systematische Modell (HSM) (Chaiken & Eagly, 1989) geht davon aus, dass es zwei Prozesse der Informationsverarbeitung gibt, um zu einem Urteil oder einer Entscheidung zu kommen. Die systematische Verarbeitungsweise ist dabei eine ausführliche, analytische Verarbeitung aller nützlichen Informationen. Die heuristische Verarbeitung hingegen bedient sich gelernter Abläufe und kognitiver Heuristiken. Heuristiken können als Faustregeln beschrieben werden, nach welchen unter Verwendung limitierter Information gehandelt oder ein Sachverhalt beurteilt wird (Dorsch, Häcker, & Becker-Carus, 1998).

Bei einer schnellen Entscheidung für ein Menü wie bei der Ausser-Haus-Verpflegung, gehen Cohen und Babey (2012) davon aus, dass sich die Kunden aufgrund von Zeitdruck spontan und von Heuristiken beeinflusst entscheiden. Entsprechend dem HSM nehmen wir an, dass die Gäste der Mensa einfache Entscheidungshilfen nutzen, um eine Entscheidung zu treffen. Heuristiken anzuwenden spart Ressourcen und bringt schnelle Entscheidungen, die oft nicht wesentlich schlechter sind als elaborierte Entscheidung (Simon, 1956).

Wie Scheibehenne, Meisler und Todd (2007) in ihrer Studie zeigten, sind einfache Lexikographische Heuristiken (LEX) ebenso gut in der Vorhersage der Wahl des Gerichts, wie die Vorhersage durch ein additives Modell, welches alle möglichen Faktoren der Wahl berücksichtigt. Unter lexikographischer Heuristik verstehen wir die Tendenz von Menschen, jenes Objekt am besten zu bewerten und in der Folge auszuwählen, welches beim wichtigsten Merkmal am besten abschneidet (Artho & Jenny, 2016; Gigerenzer & Goldstein, 1996). Wird beispielsweise der Preis als wichtigstes Merkmal bei der Wahl eines Gerichts angesehen, wird das günstigste Gericht gewählt. Haben mehrere Gerichte denselben tiefen Preis, wird bei diesen Gerichten auf die zweitwichtigste Eigenschaft geachtet (z. B. Portionengrösse). Diese Faustregel wird solange angewendet, bis ein Entscheid gefällt ist.

Ausgehend von diesem Hintergrundwissen wollen wir mit dieser Vorstudie ein besseres Verständnis der Hintergründe des Wahlverhaltens der Mensagäste am Standort Wädenswil bekommen. Dieses Wissen hilft uns, die quantitative Befragung, welche im Herbstsemester 2017 stattfand, zu entwickeln.

3 DURCHFÜHRUNG UND STICHPROBE

Das Ziel der qualitativen Vorstudie war es, festzustellen, warum ein bestimmtes Gericht gewählt wurde und wie zufrieden die Gäste mit dem ausgewählten Gericht waren.

Den Gästen wurden folgende Fragen gestellt:

- Was für ein Gericht wurde gewählt und weshalb?
- Wie zufrieden waren die Mensagäste nach dem Konsum ihres Gerichts mit ihrer Menüwahl?
- Wie zufrieden waren die Mensagäste mit dem Mensa-Angebot im Allgemeinen?
- Was wissen die Mensagäste über nachhaltige Ernährung?

3.1 DURCHFÜHRUNG

Die Befragung wurde an fünf Tagen im Juni 2017 durchgeführt. Nach dem Zufallsprinzip wurden Mensagäste nach dem Mittagessen ausgewählt und anschliessend einzeln oder in Gruppen befragt. Die Menüs der Befragungstage sind in Tabelle 5 im Detail aufgeführt. Die Gästebefragung dauerte zwischen zehn und fünfzehn Minuten und hat im Campus Grüental und Reidbach (Mensa Vista) während der Mittagspause stattgefunden. Die Befragungen wurden jeweils von zwei Interviewern durchgeführt.

Insgesamt wurden mit 26 Personen elf Gespräche geführt: drei Einzel- und acht Gruppengespräche, die jeweils zwei bis vier Personen umfassten. 24 Personen hatten sich am Befragungstag in der Mensa verpflegt. Zwei Personen wurden nicht zu einer bestimmten Menüwahl befragt, sondern zu den zwei allgemeinen Fragen interviewt. Die einzelnen Interviews führten wir an drei Tagen durch (Tabelle 1).

Tabelle 1 Datum und Anzahl Interviewteilnehmende mit Geschlecht und Hochschulzugehörigkeit

Datum und Mensa	Anzahl Interviewteilnehmende
14.06.2017 – Mensa Grüental	4 Personen (3x weiblich, 1x männlich, Studierende)
	2 Personen (2x männlich, Mitarbeitende)
	3 Personen (3x männlich, Mitarbeitende)
15.06.2017 – Mensa Reidbach	3 Personen (2x männlich, 1x weiblich, Mitarbeitende)
	2 Personen (2x weiblich, Studierende)
	3 Personen (1x weiblich, 2x männlich, Mitarbeitende)
20.06.2017 – Mensa Grüental	1 Person (männlich, extern)
	2 Personen (männlich, Studierende)
	4 Personen (3x männlich, 1x weiblich Studierende)
27.06.2017 – keine bestimmte Mensa	1 Person (weiblich, Studentin)
28.06.2017 – keine bestimmte Mensa	1 Person (weiblich, Studentin)

3.2 STICHPROBE

Die Stichprobe der qualitativen Vorstudie beinhaltete Studierende sowie Mitarbeitende der Zürcher Hochschule der angewandten Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil von beiden Standorten Grüental und Reidbach. Eine externe Person wurde in der Mensa Grüental befragt. Die Personen, die an der Umfrage teilnahmen, waren: Neun männliche Mitarbeitende (34 %), acht weibliche Studierende (31 %), sechs männliche Studierende (23 %), zwei weibliche Mitarbeitende (8 %) und eine externe männliche Person (4 %).

Die Verteilung der Grundgesamtheit aller aktiven Kartennutzer am ZHAW Standort Wädenswil (N = 2'237) war: 816 männliche Studierende (37 %), 719 weibliche Studierende (32 %), 339 männliche (15 %) und 345 weibliche Mitarbeitende (15 %). Vergleichen wir die Grundgesamtheit mit unserer Stichprobe, waren die männlichen Mitarbeitenden über- und die männlichen Studierenden sowie die weiblichen Mitarbeitenden, untervertreten. Das Verhältnis der weiblichen Studierenden in der Stichprobe entspricht ziemlich genau derjenigen der Grundgesamtheit (Tabelle 2).

Tabelle 2 Vergleich Grundgesamtheit und Stichprobe

	Grundgesamtheit aller CampusCards (Stand Juli 2017)		Stichprobe (Stand: Juli 2017)	
	Anzahl	Anteil	Anzahl	Anteil
Student	816	37 %	6	23 %
Studentin	719	32 %	8	31 %
Mitarbeiter	339	15 %	9	35 %
Mitarbeiterin	345	15 %	2	8 %
Externe	-	-	1	4 %
Weiterbildungsteilnehmer	10	0.4 %	-	-
Weiterbildungsteilnehmerin	8	0.4 %	-	-
Total	2237	100 %	26	100 %

Anmerkung: Spezialkarten (n = 358) wurden für diese Darstellung für die Grundgesamtheit aller CampusCard's am ZHAW Standort Wädenswil nicht berücksichtigt.

4 RESULTATE

11

In den Kapiteln 4.1, 4.2 und 4.3 beziehen sich die Antworten auf 24 befragte Mensagäste, die ein Mensamenü konsumiert hatten. Die Kapitel 4.4 und 4.5 berücksichtigen hingegen alle Antworten der 26 befragten Personen.

4.1 MENÜINHALT

Die Auswertungen ergaben, dass sich die Mehrheit der Befragten für fleischlose Gerichte ($n = 18$, 75 %) entschieden. Es konnten keine Unterschiede zwischen den Hochschulzugehörigkeiten und den Geschlechtern beobachtet werden. Berücksichtigt wurden hier nur Personen, die tatsächlich ein Gericht in der Mensa konsumierten ($n = 24$).

Von den weiblichen Studierenden wählten zwei Personen ein Gericht mit Fleisch (33 %). Dem gegenüber entschieden sich von den männlichen Mitarbeitenden drei (33 %) für ein fleischhaltiges Menü. Bei den männlichen Studierenden wählte nur eine von insgesamt sechs Personen ein Gericht mit Fleisch (17 %). Von den weiblichen Mitarbeitenden und von der externen Person entschied sich niemand für ein fleischhaltiges Menü (Tabelle 3).

Bezüglich der Wahl des Menüinhalts und der Hochschulzugehörigkeit ergab sich kein Unterschied. Von den elf Mitarbeitenden hatten sich nur drei Personen (27 %) für ein Gericht mit Fleisch entschieden. Bei den zwölf befragten Studierenden war dieser Anteil mit 25 Prozent ähnlich hoch. Die eine externe Person wählte kein fleischhaltiges Menü.

Auch beim Geschlecht gibt es hinsichtlich der Wahl des Menüinhalts keinen Unterschied. Lediglich zwei von den weiblichen Mensagästen (25 %) wählten ein Gericht mit Fleisch. Bei den männlichen Mensagästen entschieden sich vier für ein fleischhaltiges Menü (25 %).

Tabelle 3 Menüwahl der 24 befragten Mensagäste nach Hochschulzugehörigkeit und Geschlecht

Hochschul- zugehörigkeit & Geschlecht	Gericht mit Fleisch	Gericht mit Fleisch (von gestern)	Gericht ohne Fleisch	Gericht ohne Fleisch (von gestern)	Buffet ¹	Total	Total mit Fleisch	Total ohne Fleisch ²	Anteil mit Fleisch
Studentinnen	2	-	2	-	2	6	2	4	33 %
Studenten	1	-	3	2	-	6	1	5	17 %
Mitarbeiter- rinnen	-	-	2	-	-	2	-	2	0 %
Mitarbeiter	2	1	3	-	3	9	3	6	33 %
Externe (M)	-	-	-	1	-	1	-	1	0 %
Total	5	1	10	3	5	24	6	18	25 %

Anmerkung: N = 24, zwei der Befragten hatten keine Mahlzeit zu sich genommen

¹Hot and Cold-Buffet beinhaltet warme und kalte Speisen

²Hot and Cold-Buffet zählt gemäss dem Gastronomieunternehmen zum vegetarischen Angebot

4.2 MENÜWAHL (N = 80 ANTWORTEN)

In der ersten Fragestellung der qualitativen Befragung ging es darum, mögliche Gründe für die Wahl von Mittagsgerichten herauszufinden. Es wurden alle Antworten, das heisst, auch Mehrfachantworten, berücksichtigt. Die Antworten der Befragten wurden in «Gründe für eine Menüwahl» (n = 56) und in «Gründe gegen eine Menüwahl» (n = 24) aufgeteilt. Gründe, die für eine Wahl sprachen, waren z.B. «Es sah anmächlich aus», Gründe, die gegen eine Wahl sprachen, waren z.B. «Das Menü war zu teuer».

Die meist genannten Gründe für eine Menüwahl waren: (1) Das Gericht gefiel aufgrund des Aussehens (20 %) und (2) das Ausschlussprinzip (20 %). Unter «Ausschlussprinzip» verstehen wir die Wahl, wenn alle Alternativen zu dem gewählten Gericht noch weniger gefielen, als das gewählte Gericht selber. Weitere mehrfach genannte Gründe für die Wahl eines Gerichts waren, die leichte Küche (9 %), vegetarisches oder veganes Gericht (9 %) oder ein Gericht mit Salat und/oder Gemüse (7 %). Alle weiteren genannten Gründe sind in der Tabelle 6 einsehbar.

Die meist genannten Antworten, die begründen, warum ein Gericht nicht gewählt wurde, waren der zu hohe Preis (25 %), das fehlende Fleisch in der Mahlzeit (21 %) sowie fehlende Kreativität des Gerichts (21 %). Weitere genannte Gründe gegen ein Gericht sind in der Tabelle 7 zusammengefasst.

4.3 ZUFRIEDENHEIT MIT MENÜWAHL (N = 37 ANTWORTEN)

13

Die Mensagäste zeigten sich in 43 Prozent der Antworten als «zufrieden» oder gar «sehr zufrieden». In 16 Prozent der Aussagen schmeckte den Befragten ihr gewähltes Gericht. Demgegenüber äusserten sich die Befragten in 11 Prozent ihrer Aussagen als unzufrieden mit ihrer Menüwahl. Alle weiteren Antworten rund um die Zufriedenheit der Mensagäste mit ihrer Menüwahl sind in der Tabelle 8 aufgeführt.

4.4 ZUFRIEDENHEIT MIT MENÜANGEBOT (N = 75 ANTWORTEN)

47 Prozent der Aussagen (n = 35) der Befragten zur allgemeinen Zufriedenheit mit dem Mensa-Angebot fielen positiv aus. Diese beinhalteten zum Beispiel Aussagen wie «gute Menüauswahl des Gastronomieunternehmens» (12 %), «nettes & engagiertes Personal (5 %) oder «gute Abwechslung» (3 %). Kritische Aussagen zur Mensa und ihrem Angebot wurden in 37 Prozent der Aussagen (n = 27) gemacht. Beispiele zu kritischen Aussagen waren «hohen Preise» (8 %), «Qualitätsschwankungen» (5 %) oder «häufige Wiederholungen» (5 %). Weitere Aussagen der Befragten sind in der Tabelle 9 zusammengefasst.

4.5 NACHHALTIGE ERNÄHRUNG (N = 82 ANTWORTEN)

Im Zusammenhang mit dem Begriff «nachhaltige Ernährung» erwähnten die Mensagäste in rund einem Viertel der Antworten den Konsum von regionalen und saisonalen Produkten. In 18 Prozent der Antworten sollten für eine nachhaltige Ernährung weniger Ressourcen verbraucht werden. Kein Fleisch, weniger Fleisch und vegan/vegetarische Ernährung wurden in 18 Prozent der Antworten genannt. Bei der nachhaltigen Ernährung sollte in knapp 10 Prozent der Antworten auf schiff- und flugzeugtransportierte Produkte verzichtet werden. In der Tabelle 10 ist eine Übersicht aller genannten Antworten zum Thema «Nachhaltige Ernährung» zusammengestellt.

4.6 WEITERE THEMEN

Während den 26 Interviews wurden noch weitere Themen angesprochen. Die Teilnehmenden äusserten sich zu sieben weiteren Themen (Tabelle 4).

Tabelle 4 Weitere Gesprächsthemen der befragten 26 Gäste

Gründe	Anzahl Nennungen
Erhöhung der Zufriedenheit ¹	18
Definition Zufriedenheit ²	17
Mensa vs. Selbstverpflegung ³	16
Gründe für eine Selbstverpflegung	9
Information über Angebot ⁴	6
Wichtigkeit Essen	6
Gutes Angebot ⁵	3

Anmerkung: N = 75 mit Mehrfachnennungen inkl. Einzelgesprächen

¹ Was würde Ihrer Meinung nach zur Zufriedenheit beitragen?

² Was verstehen Sie unter Zufriedenheit?

³ Wie häufig verpflegen Sie sich in den Mensen?

⁴ Was macht ein gutes Mensa-Angebot aus?

⁵ Wie informieren Sie sich über das Mensa-Angebot?

5 DISKUSSION UND AUSBLICK

15

Das Ziel der qualitativen Vorstudie war es, die Gründe für die Wahl eines bestimmten Gerichts festzustellen und die möglichen dahinterliegenden Faktoren zu beleuchten. Weiter ist die Zufriedenheit der Gäste mit dem ausgewählten Gericht und mit dem Menüangebot untersucht worden.

Die befragten Mensagäste waren grundsätzlich sowohl mit ihrem gewählten Gericht als auch mit der Mensa im Allgemeinen zufrieden. Bei der Menüwahl werden sowohl Gründe, die für die Wahl eines Menüs als auch Gründe, die gegen die Wahl der alternativen Angebote sprechen, genannt. Es zeigte sich, dass ein Menü vielfach gewählt wird, weil es attraktiv aussah. Ebenso häufig wurde aber auch angegeben, dass ein Menü nur gewählt wurde, weil die Alternativen noch schlechter waren. Dies liegt möglicherweise daran, dass die Menüauswahl in der Mensa im Vergleich zu einem Restaurant beschränkt ist. Ein zu hoher Preis wurde am meisten als Grund dafür angegeben, warum ein Menü nicht gewählt wurde. Dies zeigt uns auf, dass an den beiden Campus finanzielle Überlegungen für die Mensagäste eine wichtige Rolle bei der Menüwahl spielen. Eine mögliche Erklärung könnten die befragten Studierenden sein, dass finanzielle Überlegungen an den beiden Campus eine wichtige Rolle bei der Menüwahl spielen.

In unserer Stichprobe kann eine Bevorzugung von vegetarischen Menüs festgestellt werden. Da die Stichprobe dieser qualitativen Vorstudie sehr klein ist, kann sie in dieser Hinsicht jedoch nicht als repräsentativ angesehen werden.

Zum Thema «nachhaltige Ernährung» wurde von den befragten Mensabesucher*innen der Konsum von saisonalen und regionalen Produkten, weniger Fleisch (auch vegetarische und vegane Ernährung) sowie weniger Schiff- und Flugzeugtransport der Produkte genannt. Die Bereitschaft, auf regionale und saisonale Produkte zu achten, deckt sich mit den Forschungsergebnissen von Kamm und Kollegen (2015). In dieser Studie zeigten die befragten Personen die Bereitschaft, auf Kriterien wie Saisonalität oder Regionalität zu achten anstatt auf andere Kriterien. Dass im Zusammenhang mit der «nachhaltigen Ernährung» der Transport von Nahrungsmitteln immer wieder genannt wurde, deckt sich mit den Ergebnissen von Lazzarini und Kollegen (2016). Sie zeigten, dass im Gegensatz zur Umweltbelastung durch den Konsum von tierischen Produkte die Umweltbelastung durch Verpackungsmaterialien und Transportwege oftmals überbewertet werden.

Bei den zusätzlich erwähnten Themen fanden wir insbesondere die Nennung der Gründe für eine Selbstverpflegung, das heisst, eigenes Essen selber mitzubringen, interessant. Den Kenntnissen der Autoren nach wurden in der darauf folgenden quantitativen Umfrage im Herbstsemester (HS) 2017 die Gründe für eine Selbstverpflegung als erste Umfrage überhaupt festgestellt und befragt (von Rickenbach & Baur, 2020).

Zusammenfassend zeigte die Vorstudie insbesondere, dass die Mensagäste häufig ihre Wahl von Mittagsgerichten mithilfe von Faustregeln resp. anhand eines Entscheidungskriteriums treffen. Ein Indiz dafür sind die genannten Antworten, welche von den Mensagästen als besonders wichtig erachtet wurden, z.B. das Essen sah «anmächlich» aus oder «die anderen zwei Menüs wollte ich nicht».

Die Vorstudie liefert wichtige Einblicke und Anhaltspunkte, wie sich die Mensagäste am Standort Wädenswil für ein Gericht entscheiden. Darüber hinaus bringt sie weitere Erkenntnisse, worauf die Mensagäste bei dem Menüangebot achten und was ihnen dabei wichtig erscheint. Abschliessend ist mit der vorliegenden qualitativen Vorstudie ein gutes Grundgerüst für die quantitative Gästebefragung geschaffen worden.

6 REFERENZEN

- Artho, J., & Jenny, A. (2016). *Erweiterung der sozialwissenschaftlichen Grundlagen zur Konzeption von Interventionen im Umweltbereich*. (Nr. 32; Forschungsprojekt FP-1.12). Energieforschung Stadt Zürich.
- Baur, P., Egeler, G.-A., & von Rickenbach, F. (2018a). *Produktion und Konsum von Milch/-produkten in der Schweiz. Statistische Daten, Schätzungen und Fragen* (NOVANIMAL Faktenblatt Nr. 2). NO-VANIMAL. https://novanimal.ch/wp-content/uploads/2019/04/2018_ZHAW_baur_milchprodukte_CH_NOVANIMAL.pdf
- Baur, P., Egeler, G.-A., & von Rickenbach, F. (2018b). *Produktion und Konsum von Fleisch in der Schweiz. Statistische Daten, Schätzungen und Fragen* (NOVANIMAL Faktenblatt Nr. 1). NOVANI-MAL. https://novanimal.ch/wp-content/uploads/2019/04/2018_ZHAW_baur_fleisch_CH_NOVANIMAL.pdf
- Baur, P., Meier, M. S., Gross, T., Scholderer, J., Frick, J., Schluep, I., Aerni, P., Brechbühler, P., Peskova, M., Fäh, D., Hugli, C., Lips, M., Stolze, M., & Minsch, J. (2016). *Innovations for a future-oriented consumption and animal production NOVANIMAL* (Full proposal: Scientific part, second call NRP 69 «Healthy Nutrition»). ZHAW.
- Bundesamt für Umwelt (BAFU). (2018). *Das Übereinkommen von Paris*. <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/thema-klima/klimawandel-stoppen-und-folgen-meistern/klima--internationales/das-uebereinkommen-von-paris.html>
- Chaiken, S., & Eagly, A. H. (1989). Heuristic and Systematic Information Processing within and beyond the Persuasion Context. In J. S. Uleman & J. A. Bargh (Hrsg.), *Unintended Thought* (S. 212–252). Guilford Press.
- Cohen, D. A., & Babey, S. H. (2012). Contextual influences on eating behaviours: Heuristic processing and dietary choices. *Obesity Reviews*, 13(9), 766–779. <https://doi.org/10.1111/j.1467-789X.2012.01001>.
- Dorsch, F., Häcker, H., & Becker-Carus, C. (1998). *Dorsch psychologisches Wörterbuch* (13. überarb. und erw. Aufl.). Huber.
- Egeler, G.-A., & Baur, P. (2020). *Menüwahl in der Hochschulmensa: Fleisch oder Vegi? Ergebnisse eines 12-wöchigen Feldexperiments* (NOVANIMAL Working Paper Nr. 5). ZHAW. <https://doi.org/10.21256/zhaw-1405>. In Vorbereitung.
- Gigerenzer, G., & Goldstein, D. G. (1996). Reasoning the fast and frugal way: Models of bounded rationality. *Psychological review*, 103(4), 650.
- Hedenus, F., Wirsenius, S., & Johansson, D. J. A. (2014). The importance of reduced meat and dairy consumption for meeting stringent climate change targets. *Climatic Change*, 124(1), 79–91. <https://doi.org/10.1007/s10584-014-1104-5>
- Kamm, A., Hildesheimer, G., Bernold, E., Eichhorn, D., & Bundesamt für Umwelt (BAFU). (2015). *Ernährung & Nachhaltigkeit in der Schweiz: Eine verhaltensökonomische Studie*. FehrAdvice & Partners AG.

- Lazzarini, G. A., Zimmermann, J., Visschers, V. H. M., & Siegrist, M. (2016). Does environmental friendliness equal healthiness? Swiss consumers' perception of protein products. *Appetite*, 105, 663–673. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.06.038>
- Proviande. (2016). *Der Fleischmarkt im Überblick 2015*. https://www.proviande.ch/de/dienstleistungen-statistik/statistik/publikationen/archiv/-dl-/filemount/proviande/DL_Statistik/Statistik/Fleischmarkt_im_Ueberblick/Der_Fleischmarkt_im_Ueberblick_2015.pdf
- Scheibehenne, B., Miesler, L., & Todd, P. M. (2007). Fast and frugal food choices: Uncovering individual decision heuristics. *Appetite*, 49(3), 578–589. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.03.224>
- Simon, H. A. (1956). Rational choice and the Structure of the Environment. *Psychological review*, 63(2), 129–138.
- von Rickenbach, F., Baur, P., & Egeler, G.-A. (2020). *Mittagessen auf dem Campus: Fleisch oder Vegi? Befragung zur Bedeutung von Angebot, Essensgewohnheiten, Vorlieben und Einstellungen für die Wahl des Mittagessens – Teil 2: Methodik und Ergebnisse* (NOVANIMAL Working Paper Nr. 6). ZHAW. <https://doi.org/10.21256/zhaw-1407>. In Vorbereitung.

ANHANG

Tabelle 5 Mensa-Angebot an den drei Befragungstagen

	Kitchen	Favorite	Green	Hot and Cold
Mittwoch (14.06.17)	CAPPELLETTI «GRUYÈRE» Kressesauce, Menüsalat	ZARTES SCHWEINS- VORESSEN Rotwein-Kräuterjus, Pilawreis, Zucchettigemüse	SOJA-GRILLBURGER Kräuterquark, grüne Bohnen, Baked Potatoes	YOUR CHOICE*
Donnerstag (15.06.17)	PANIERTER LACHS- BURGER Tartarsauce, Trockenreis, Blattspinat	LINSEN-GEMÜSE- CURRY Samosas, Menüsalat	OFENFRISCHE KÄSE- ODER SPINATWÄHE Salatbouquet	YOUR CHOICE*
Dienstag (20.06.17)	WEISSWEIN-RISTOTTO «FRUTTI DI MARE» Menüsalat	SAFTIGE SCHWEINS- HAXE Rotweinjus mit Gemü- sewürfeln, Tessiner Polenta, Broccoli mit Mandeln	MARINierter GRILL- KÄSE Salatbouquet	YOUR CHOICE*

Anmerkung: *Teller kann selber zusammengestellt werden

Tabelle 6 Gründe der 24 befragten Mensagäste für die Wahl ihres Gerichts

Gründe	Anzahl Nennungen			Anteil Nennungen (%)		
	Grüntal	Reidbach	Total	Grüntal	Reidbach	Total
Optik ¹	7	4	11	19.4	20.0	19.6
Ausschlussprinzip ²	11	-	11	30.6	0.0	19.6
Leichte Küche	5	-	5	13.9	0.0	8.9
grosse Abwechslung	3	1	4	8.3	5.0	7.1
Gesund	2	1	3	5.6	5.0	5.4
Farbe	2	-	2	5.6	0.0	3.6
Geschmack	1	1	2	2.8	5.0	3.6
Gefühl & Heuristik ³	1	2	3	2.8	10.0	5.4
Veganes oder vegetarisches Menü	1	4	5	2.8	20.0	8.9
Salat & Gemüse	-	4	4	0.0	20.0	7.1
Fleischhaltiges Menü	-	2	2	0.0	10.0	3.6
Geruch	1	-	1	2.8	0.0	1.8
Lust	1	-	1	2.8	0.0	1.8
kurze Wartezeit	1	-	1	2.8	0.0	1.8
Total	36	20	56	100	100	100

Anmerkung: N =56 mit Mehrfachnennungen exkl. Einzelgespräche

¹visuell «anmächlich», schön angerichtet

²Menüwahl passierte nach Ausschlussprinzip

³Entscheidungen nach Bauchgefühl oder Erfahrung

Tabelle 7 Gründe der 24 befragten Mensagäste gegen die Wahl ihres Gerichts

21

Gründe	Anzahl Nennungen			Anteil Nennungen (%)		
	Grüental	Reidbach	Total	Grüental	Reidbach	Total
Preis zu hoch	4	2	6	28.6	20.0	25.0
Kein Fleisch im Menü	3	2	5	21.4	20.0	20.8
Unkreativ	3	2	5	21.4	20.0	20.8
keine Abwechslung	2	0	2	14.3	-	8.3
Nicht mein Geschmack	1	0	1	7.1	-	4.2
Preis nicht fair	1	1	2	7.1	10.0	8.3
Fast-Food ¹	0	2	2	0.0	20.0	8.3
Unverarbeitet ²	0	1	1	-	10.0	4.2
Total	14	10	24	100	100	100

Anmerkung: N = 24 mit Mehrfachnennungen exkl. Einzelgespräche

¹ in Öl frittierte Menükomponenten, z.B. Pommes frites

² Salate ohne Saucen bevorzugt

Tabelle 8 Zufriedenheit der 24 befragten Mensagäste mit ihrer Menüwahl

Gründe	Anzahl Nennungen			Anteil Nennungen (%)		
	Grüntal	Reidbach	Total	Grüntal	Reidbach	Total
zufrieden	9	4	13	34.6	36.4	35.1
sehr zufrieden	1	2	3	3.8	18.2	8.1
faire Preise	-	2	2	-	18.2	5.4
hoher Genuss & Geschmack	5	1	6	11.2	9.1	16.2
gutes Salat-Buffer	-	1	1	-	9.1	2.7
gute Sättigung	3	-	3	11.5	-	8.1
gutes Fleisch	2	-	2	7.7	-	5.4
schlechte Würzung	2	-	2	7.7	-	5.4
gute Würzung	1	-	1	3.8	-	2.7
unzufrieden	3	1	4	11.5	9.1	10.8
Total	26	11	37	100	100	100

Anmerkung: N = 37 mit Mehrfachnennungen exkl. Einzelgesprächen

Tabelle 9 Zufriedenheit der 26 befragten Gäste mit dem Mensa-Angebot im Allgemeinen

Gründe	Anzahl Nennungen	Anteil Nennungen (%)
zufrieden	12	16.2
gute Menüauswahl	9	12.2
sonstige Gründe	6	8.1
hohe Preise	6	8.1
Qualitätsschwankungen ¹	4	5.4
nettes & engagiertes Personal	4	5.4
bessere Menübezeichnung ²	3	4.1
besseres veg. Angebot gewünscht	3	4.1
oft Wiederholungen	4	5.4
unkreative Mahlzeiten	3	4.1
faire Preise	3	4.1
besser als andere Mensen	2	2.7
Fleischhaltige Menüs sind wichtig	2	2.7
gute Abwechslung	2	2.7
keine Ausweichoption	2	2.7
keine Erwartungen	2	2.7
schlechte Würzung & Kombination	2	2.7
gute Qualität	1	1.4
gute Würzung	1	1.4
kleine Abwechslung	1	1.4
kreative Mahlzeiten	1	1.4
schlechter als andere Mensen	1	1.4
schlechte Qualität	1	16.2
Total	75	100

Anmerkung: N = 75 mit Mehrfachnennungen inkl. Einzelgesprächen

¹ «mal besser mal schlechter», «Pech», «Glückstreffer»

² Menübezeichnungen suggerieren falsche Inhalte

Tabelle 10 Gründe der 26 befragten Gäste zu einer ressourcenschonenden Ernährung

Gründe	Anzahl Nennungen	Anteil Nennungen (%)
Regional & Saisonal	20	24.4
weniger Ressourcen (z.B. Energie, Geld, Mengen, Verpackung, Wasser)	15	18.3
Transport ¹	8	9.8
Nahrungsmittelproduktion	6	7.3
Vegane & vegetarische Ernährung	6	7.3
weniger Fleisch konsumieren	6	7.3
besseres & attraktiveres Angebot ²	5	6.1
mehr biologische Nahrungsmittel	4	4.9
Schweizer Produkte ³	4	4.9
Fleischverzicht	3	3.7
Sonstiges	3	3.7
Gesundheit	1	1.2
Wohlbefinden und Sättigung	1	1.2
Total	82	100

Anmerkung: N = 82 mit Mehrfachnennungen inkl. Einzelgesprächen

¹ Schiff oder Flugzeug

² Mehr frisches Gemüse, keine verarbeiteten Produkte

³ Angaben zur Herkunft

